

Model:
MT43231 - MT43281
V.01/2004

OPERATING INSTRUCTIONS



RICE COOKER & STEAMER



ARROCERA AUTOMÁTICA Y AL VAPOR



INSTRUCCIONES DE USO

Modelo:
MT43231 - MT43281
V.01/2004

¡ IMPORTANTE ! LEA ESTO ANTES DE USAR LA ARROCERA POR PRIMERA VEZ

- Lea todas las instrucciones
- Lave el recipiente interior, el vaporizador, la taza de medida y el cucharón de arroz en agua enjabonada tibia. Enjuáguelo todo bien.
- Nunca sumerja la cazuela exterior en agua.
- Nunca eche líquido en la cazuela exterior, sino en el recipiente interno.
- Nunca trate de forzar la palanca para colocarla en la posición “Cook” (Cocinar), después de haberla colocado en la posición “On/Warm” (Encendido/Caliente)
- Nunca conecte la arrocera a la red eléctrica sin que el recipiente interno esté colocado dentro de la cazuela.
- Siempre tenga líquido en el recipiente interno o esté preparado para añadir aceite, mantequilla o margarina en dicho recipiente cuando conecte la arrocera a la red eléctrica.
- La taza de medida es 1 : 1 a la taz de medida.
- Nunca lave ninguna parte removible de la cazuela en la máquina de lavar platos.
- Conserve estas instrucciones y consúltela cuando sea necesario.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Cuando se utilicen equipos eléctricos, deben observarse siempre medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. No toque las partes calientes. Use guantes o tenazas.
3. Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja el cable de alimentación, el tomacorriente o la cazuela exterior en agua u otro líquido.
4. Nunca eche líquido en la cazuela exterior, solamente hágalo en el recipiente interior.
5. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras y dejar que el agua gotee dentro de la arrocera.
6. Nunca conecte a la corriente la arrocera hasta que haya colocado el recipiente interno en la cazuela externa.
7. Desconecte el tomacorriente cuando haya terminado de usar el equipo.
8. Debe tomar extremas precauciones cuando mueva un utensilio que contenga comida o líquidos calientes.
9. Es preciso mantener una estricta supervisión cuando se utilice cualquier utensilio cerca de los niños.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños.
11. No lo use a la intemperie.
12. No permita que el cable cuelgue de la mesa o el estante, así como que entre en contacto con superficies calientes.
13. No utilice este equipo sino para fines domésticos.
14. NO lo coloque cerca de cocina eléctrica o de gas calientes, o en un horno caliente.
15. Primero conecte el cable a la cazuela y después a la pared. Para desconectarla, suba la palanca a “ON/WARM”, entonces saque el tomacorriente de la pared.
16. No utilice la cazuela si el cable eléctrico o el tomacorriente están dañados, así como cuando haya comprobado que el equipo se ha dañado o no funciona como es debido. Ponga el equipo en manos de un técnico para examinarlo y repararlo.

1. Read all instructions before operating.
 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plug or outer pot in water or other liquid.
 4. Never put liquid into the outer pot, only into the inner pot.
 5. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into rice cooker.
 6. Never plug in the cooker without the inner pot inside the outer pot.
 7. Unplug from outlet when finished using. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
 8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
 9. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 10. The use of accessory attachments not recommended by manufacturer may cause hazards.
 11. Do not use outdoors.
 12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
 13. Do not use appliance for other than intended household use.
 14. Do not place on or near hot gas or electric burner or in a heated oven.
 15. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, raise lever to “ON/WARM”, then remove plug from the wall.
 16. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination repair or adjustment.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions.
- Wash inner pot, steamer insert, measuring cup and rice paddle in warm soapy water. Rinse and dry well.
- Never immerse outer pot in water.
- Never put liquid into the outer pot; put it only into the inner pot.
- Never try to force the lever to stay in the “COOK” position after it has moved up to the “ON/WARM” position.
- Never plug in the cooker without the inner pot inside the outer pot.
- Always have liquid in the inner pot or be ready to add oil, butter or margarine immediately to the inner pot when you plug in the cooker.
- The measurement is 1:1.
- Never wash any removable parts of the cooker in the dishwasher.
- Save these instructions and refer to them often.

IMPORTANT! READ BEFORE USING COOKER FOR THE FIRST TIME

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Se suministra un cable de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos que significan los cables largos al enredarse. Debe utilizarse con cuidado una extensión eléctrica. En todo caso, la clasificación eléctrica definida para esta, debe ser superior a la de la arrocera. Debe evitarse que la extensión eléctrica cuelgue o que pueda ser alada por algún niño, o enredarse este con ella.

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

COMO HACER ARROZ

INFORMACIÓN GENERAL

El arroz crece en tierras pantanosas que se inundan fácilmente. No necesita ser molido o sedimentado, solamente debe quitársele la cáscara exterior, dejando lo que se conoce como arroz pardo o entero, el más nutritivo de todos.

Recientemente se ha publicado información acerca de las formas más saludables de comer, a saber, teniendo menos grasa y menos proteínas y más carbohidratos complejos en nuestra dieta. Debido a que el arroz pardo contiene acerca del 8% de proteína, 87% de carbohidratos y casi ninguna grasa, constituye un ingrediente perfecto como parte de una dieta saludable. Teniendo en cuenta que el arroz es una fuente valiosa de carbohidratos, contiene, por naturaleza, alto contenido de féculas. Para obtener un arroz desgranado, con menos fécula, Ud. puede enjuagarlo antes de cocinarlo. Pero, al enjuagar o remojar el arroz, Ud. pierde algunas de las vitaminas solubles en el agua que este contiene. Por lo tanto, enjuagar o remojar el arroz no es recomendable debido a la pérdida de nutrientes.

Arroz Sin Cocinar	Agua Añadida Con Taza de Medida	Líneas de Medición del Nivel de Agua	Arroz Cocinado Y Crecido
1 Taza	1 Taza	Línea 1	2 Tazas
2 Tazas	2 Tazas	Línea 2	4 Tazas
3 Tazas	3 Tazas	Línea 3	6 Tazas
4 Tazas	4 Tazas	Línea 4	8 Tazas
5 Tazas	5 Tazas	Línea 5	10 Tazas
6 Tazas	6 Tazas	Línea 6	12 Tazas
7 Tazas	7 Tazas	Línea 7	14 Tazas
8 Tazas	8 Tazas	Línea 8	16 Tazas
9 Tazas	9 Tazas	Línea 9	18 Tazas
10 Tazas	10 Tazas	Línea 10	20 Tazas

SAVE THESE INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. An extension cord may be used with care; however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the rice cooker. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

COOKING RICE

GENERAL INFORMATION

Rice is grown on marshy land that floods easily. It does not need to be milled or ground; only the outer husks must be removed, leaving behind what is known as brown or whole rice, the most nutritious of rices. Information has recently been published about more healthful ways to eat, i.e., having less fat, less protein and more complex carbohydrates in our diets. Because brown rice is about 8% protein, 87% carbohydrates and almost no fat, it is a perfect ingredient in a healthful diet. Because rice is a valuable source of carbohydrates, it is starchy by nature. To obtain fluffier, less starchy rice, you can rinse the rice before cooking. But by rinsing or soaking rice, you lose some of the vitamins which are water soluble. Therefore, rinsing or soaking is not recommended.

Uncooked RICE	1 Cup	1 Cup	WATER With Measuring Cup Provided	Inside Inner Pot	WATERLINE	COOKED Rice Yield
2 cups	Line 1	2 cups				
4 cups	Line 2	4 cups				
6 cups	Line 3	6 cups				
8 cups	Line 4	8 cups				
10 cups	Line 5	10 cups				
12 cups	Line 6	12 cups				
14 cups	Line 7	14 cups				
16 cups	Line 8	16 cups				
18 cups	Line 9	18 cups				
20 cups	Line 10	20 cups				

TIPOS DE ARROZ

Arroz integral – Contiene más vitamina B compleja, hierro y calcio y tarda más en cocinarse (alrededor de 50 minutos) que el arroz blanco.

Arroz blanco – Incluye varios tipos de arroz blanco, muchos de los cuales pueden prepararse en su cazuela arrocerá.

Arroz de grano largo – Con menos fécula que el de grano corto, por lo que los granos se separan más que en el caso del arroz de grano corto.

Arroz de grano corto – Más húmedo y tierno que el arroz de grano largo, tiene un textura suave y sabor a fécula.

El arroz blanco toma entre 20-25 minutos para cocinarse (el arroz integral aproximadamente 50 minutos). Una vez cocinado, la cazuela arrocerá automáticamente pasa a modalidad de calentamiento y se enciende la luz color ámbar “ON/WAR”. Deje calentando el arroz por espacio de 10 a 15 minutos para garantizar que crezca todo lo posible. Ud puede mantener el arroz calentando durante varias horas sin que se afecte su sabor. No quite la tapa hasta que vaya a servirlo. El recipiente interno estará muy caliente después de haber cocinado o calentado el arroz. Utilice una tenaza para cazuela cuando lo vaya a manipular.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpiar el recipiente interior después de haber cocinado el arroz es fácil, porque está provisto de una superficie antiadherente. Cocine y después lávelo con agua enjabonada, enjuáguelo y séquelo bien. El vaporizador es fácil de limpiar lávandolo con agua caliente enjabonada. No friegue ninguno de los dos en una máquina lavaplatos.

Otras sugerencias para su arrocerá:

- Tenga cuidado de no escachar el recipiente interior, especialmente el fondo. Para que funciones correctamente y obtener los mejores resultados al cocinar, el recipiente interior tiene que acoplar perfectamente en la parte de arriba del termostato.
- No deje caer arroz u otras partículas de alimentos dentro de la cazuela pues obstruiría un adecuado contacto del termostato con el fondo del recipiente interno.
- Use el cucharón de plástico u otro de madera para promover los alimentos del fondo del recipiente. No utilice, para tal fin, utensilios metálicos pues dañaría la superficie antiadherente del recipiente.
- No use nunca limpiadores abrasivos o paños abrasivos porque pueden dañar el equipo.
- Nunca vierta líquido en la cazuela exterior.
- Para limpiar la cazuela exterior, desconecte primero la arrocerá de la red eléctrica y pásele un trapo o esponja húmedos.

TYPES OF RICE

Brown Rice – Contains more vitamin B complex, iron and calcium and takes longer to cook (about 50 minutes) than white rice. Its flavor is nutty and its texture is chewy.

White Rice – Includes several kinds of white rice, most of which can be prepared in your Rice Cooker.

Long-Grain Rice – Less starchy than short grain rice, so it separates into individual grains more than short-grain rice.

Short Grain Rice – More moist and tender than long-grain rice, it has a softer texture and starchier flavor.

White rice will take about 20-25 minutes to cook (brown rice app. 50 minutes). When done, the Rice Cooker automatically goes into the warm mode and the amber “ON/WARM” light will go on. **Allow rice to stand on warm for 10 to 15 minutes to ensure fluffy rice.** You can keep cooked rice on warm setting for several hours without interfering with the taste. **Do not remove cover until ready to serve.** The inner pot remains very hot after cooking or keeping warm. Use a pot holder when handling.

CARE AND CLEANING

Cleaning the pot after cooking is easy because of its non-stick finish. Let it cook and just wash it in soapy water, rinse and dry it thoroughly. The steamer insert is easily cleaned by washing it in hot, soapy water. Do not wash inner pot or steamer insert in the dishwasher.

Other suggestions for caring for your Rice Cooker include:

- Be careful not to dent the inner pot, especially the bottom of it. To work properly and produce the best cooking results, the inner pot must fit snugly on top of the thermostat.
- Don't let loose rice or other food particles fall into the bottom of the outer pot because they might prevent the thermostat from fitting tightly against the bottom of the inner pot.
- Use the plastic rice paddle or a wooden spoon to stir and remove food from the inner pot. Don't use any metal utensils that might scratch the non-stick finish.
- Never use abrasive cleansers or scouring pads because they can damage the finish of both the inner and outer pots.
- Never pour liquid into the outer pot.
- To clean outer pot, unplug the cooker and wipe it with a damp sponge or cloth.